

Donner

Joël Lafrance

Nous voici déjà au mois de décembre et nous sommes encore à la veille des examens. Après quelques semaines chargées de dissertations et d'examens, nous aurons bien mérité nos vacances durant ce temps des fêtes.

Mais ce dernier mois représente beaucoup plus que la fin du semestre. Il représente aussi, pour plusieurs d'entre nous, le temps de Noël et l'achat de cadeaux pour les gens qui nous sont les plus chers. L'argent sera déboursé, de grands repas exquis seront servis et nous fêterons sans cesse.

Par contre, je vous encourage de penser aussi aux gens moins chanceux durant ce temps des fêtes, et de poser des gestes de générosité et de compassion pour partager un peu de votre joie. Vous ne savez pas quoi faire ? Voici quelques suggestions que nous sommes tous capables de faire.

Premièrement, je vous incite à participer à la campagne de « l'arbre des anges » de l'université Laurentienne. Le programme consiste à acheter un cadeau de Noël pour un enfant d'une famille en besoin. En participant, vous assurez non seulement la présence d'un cadeau sous l'arbre pour cet enfant et pourrez imaginer un sourire sur son visage qui saura réconforter qui l'entoureront tout au long de cette journée spéciale. Pour participer, ou pour plus de renseignements, faites le téléphoner au poste 4814 pour parler à Armande Martin. On demande que les cadeaux soient livrés au bureau avant le 14 décembre. Donc, il n'est pas trop tard pour y participer !

La fin du semestre signifie aussi la fin des fonds d'aide financière du *R.A.F.É.O.* pour plusieurs étudiants; un fait mis en évidence par les

suite à la page 3 ▶▶|

Quelle est la vraie signification de Noël ?



« Ho ho ho ! C'est qui ça ? Qu'est-ce qu'il m'veut ? »

ÉDITORIAL

L'Orignal déchaîné

À l'année prochaine !

Rédacteur en chef Sylvain L. Dugas
Rédacteur adjoint Louis-Pierre Pichette
Trésorier Marc Lacelle
Chroniqueuse culturelle Isabelle Brochu
Chroniqueur sportif Michel Lavergne
Publiciste / Marketing Joël Lafrance
Technicien en informatique John Miller
Collaboratrice Julie Chartrand



L'Orignal déchaîné est le journal des étudiants et étudiantes francophones de l'Université Laurentienne. Il est le véhicule de l'opinion et de la créativité de tous ceux et celles qui veulent s'adresser en français à la communauté laurentienne.

L'Orignal déchaîné publie 1 000 copies par numéro. Il est monté à l'aide d'un système Macintosh et est imprimé par Journal Printing, à Sudbury. Il est distribué gratuitement sur le campus de l'Université Laurentienne, en divers points de distribution à Sudbury, ainsi qu'à un nombre croissant d'abonné(e)s.

Tout changement d'adresse, demande d'abonnement ainsi que tout exemplaire non-distribué doit être envoyé à l'adresse ci-dessous.

La responsabilité des opinions émises appartient à l'auteur de l'article, ainsi que la féminisation. L'édition générale, ainsi que le choix des titres et sous-titres sont réservés au comité de rédaction. Les textes et les illustrations publiés dans *L'Orignal déchaîné* peuvent être reproduits avec mention obligatoire de la source.

Commentaires ? Suggestions ? Faites-nous les parvenir aux coordonnées ci-bas.



Le prochain *Orignal déchaîné* sortira des marais le 8 janvier 2002.
La date de tombée pour les articles et les annonces du prochain numéro est le 15 janvier 2002.

Les Orignaux attendent ta collaboration !

Local 304, Centre étudiant
Université Laurentienne
Sudbury (Ontario) P3E 2C6

Téléphone :
(705) 675.4813, poste 4813
Télécopieur :
(705) 675.4876
Courriel :
lorignal@mac.com

Le temps des fêtes approche à grands pas. C'est pourquoi nous avons décidé de préparer un numéro plus léger approprié pour cette période de l'année.

Le dossier des *Sciences de l'éducation* sera à nouveau abordé au mois de janvier. Au moment où vous lirez ces lignes, un représentant de l'*Association des éétudiantes et des étudiants francophones* (*A.E.F.*) et un représentant de l'*Orignal déchaîné* auront rencontré Mme Huguette Beaudoin, directrice de l'école des *Sciences de l'éducation* ainsi que Monsieur Gratien Allaire, vice-recteur par intérim aux affaires francophones. Le compte rendu de ces entretiens, concernant les *Sciences d'Éducation*, sera publié dans la parution de janvier de l'*Orignal*. Nous pourrons d'ailleurs voir, par la même occasion, si la situation aura évolué.

Entre temps, si vous êtes un étudiant et que vous voulez commenter ces événements ne vous gênez surtout pas, aiguisez vos crayons et faites-nous parvenir vos réactions ou opinions. Les professeur(e)s et l'administration peuvent également faire de même. Prenez toutefois note que vos lettres ouvertes ne peuvent excéder les 500 mots.

Étudiant(e)s des *Sciences de l'Éducation*, vous pouvez cesser d'être inquiets, angoissés, ou stressés, car le problème sera réglé. Il serait ridicule de croire que certains d'entre vous pourraient perdre son certificat d'enseignement, n'est-ce pas ? Professeur(e)s des *Sciences de l'Éducation*, vous pouvez cesser de vous chicaner, de vous soupçonner et de vous accuser. En tant que professionnels, vous devriez vous comporter comme tels et donner le bon exemple, sans nuire aux étudiants qui veulent réellement apprendre car, comme le dit si bien la loi constituante de l'université Laurentienne de 1960, révisée en 1961-1962, « les buts de notre établissement sont : le développement intellectuel, social, moral et physique des membres et l'enrichissement de la société. » À condition, bien sûr, que cela se fasse dans une ambiance saine.

Dans le présent numéro vous trouverez, en plus de nos chroniques habituelles des renseignements utiles pour le temps des fêtes, dont quelques recettes de notre chef cuisinier qui vous seront utiles pour gâter votre parenté et votre visite.

En dernier lieu, l'équipe du journal et plusieurs (plusieurs dans le sens de beaucoup, beaucoup) autres étudiant(e)s de la Laurentienne se joignent à moi pour rappeler aux professeurs, sans rancune (j'ai toujours l'intention d'obtenir mon diplôme cette année), que le temps des fêtes est un temps de réjouissances, de repos, d'activités familiales et non pas de devoirs, de travaux et de dissertations. Nous voudrions également nous reposer pendant cette période de l'année.

Sur ce, je souhaite à tous les étudiants une bonne période d'examens et à tous nos lecteurs un joyeux Noël et une bonne annéee 2002 !!!

Le rédacteur adjoint



suite de la page 1

alimentaires. Manque d'argent et manque de nourriture vont main dans la main. Je vous encourage à déposer un **don alimentaire dans la boîte verte située en face des locaux de *l'A.E.F*** afin de venir en aide aux étudiants qui bénéficient de la banque alimentaire de l'université.

Une boîte de conserve, un sachet / boîte de nouilles, bref tous les articles non-périssables seront grandement appréciées. Ce geste vous coûte généralement moins de 5,00 $ (ce qui est moins d'une heure de travail et moins de 30 minutes pour les employés de l'université). Ce geste pourrait affecter positivement et soutenir quelqu'un pour toute une journée, leur donnant l'énergie requise pour étudier adéquatement.

De plus, si vous voulez donner de votre temps, vous pouvez certainement devenir bénévole ! Plusieurs organisations méritent votre aide et ce dans la région. Que vous faites du bénévolat auprès d'une soupe populaire (*soup kitchen*), auprès d'un refuge pour les sans-abris ou dans les kiosques qui emballent des cadeaux pour une organisation charitable quelconque, tous vous efforts seront appréciés.

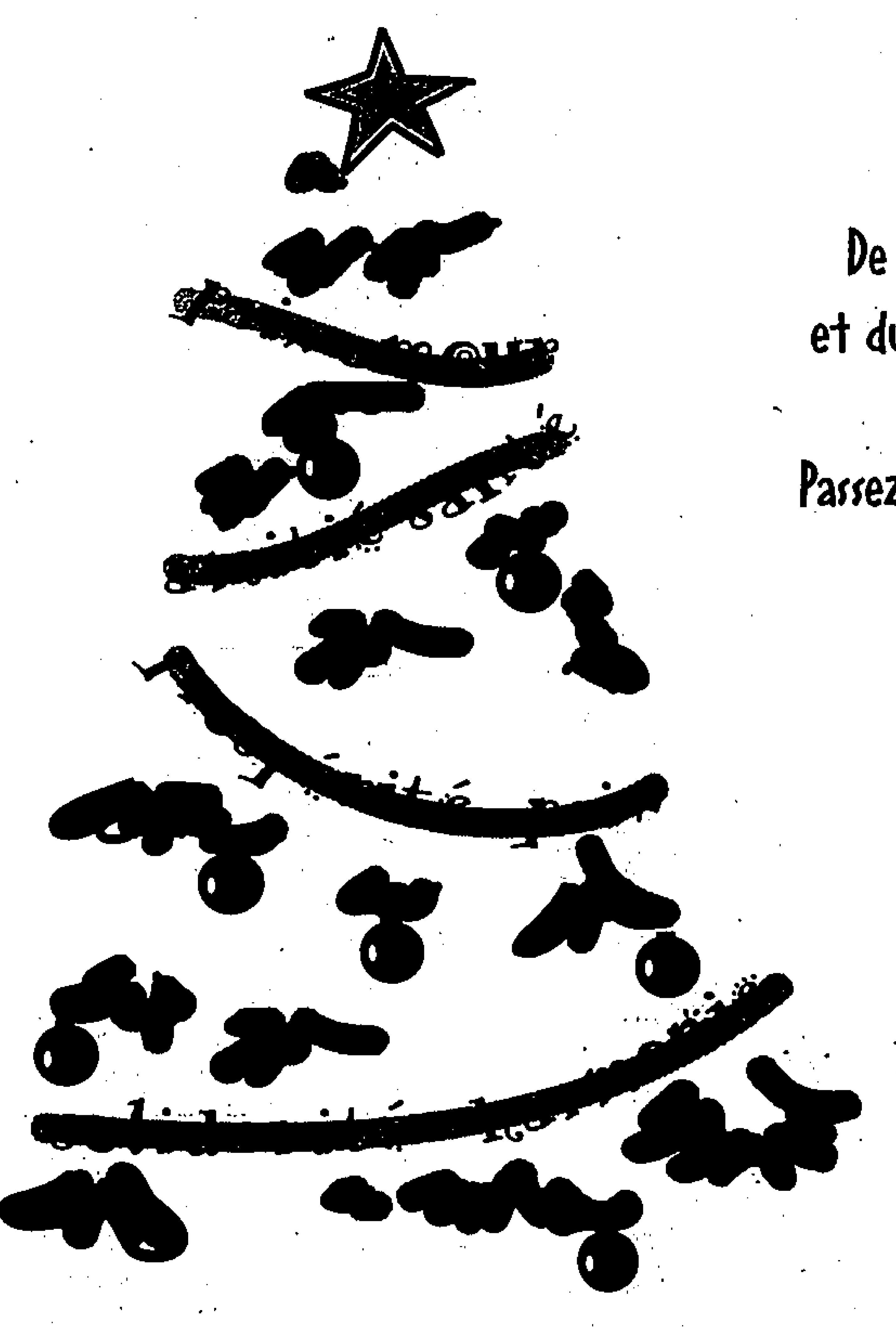
Pourquoi ne pas passer du temps au près des vieillards dans un foyer pour les aînés ? Plusieurs d'entre eux seront seuls durant les fêtes et votre visite susciterait de bonnes réactions et ferait toute la différence pour eux.

Finalement, vous pouvez aussi nettoyer votre placard et faire un don des articles que vous n'utilisez plus. Un sac de couchage, une poupée, un jeu, du linge, tous ces articles pourraient aider une personne dans le besoin.

J'espère que vous prendrez le temps de réfléchir et d'apprécier votre bonne chance, votre santé, votre famille et vos amis. Après une telle réflexion, je suis convaincu que vous voudrez au moins poser un geste de générosité cette année. Votre esprit vous remerciera bien comme les gens qui bénéficieraient de votre bienfaisance.

Sur ce, je vous souhaite un joyeux temps des fêtes !





De la part du recteur, des membres du corps professoral et du personnel de l'Université, nous vous souhaitons d'abord beaucoup de succès pendant la période d'examens.

Passez aussi un très joyeux Noël, rempli de belles surprises et de rencontres, et d'un repos bien mérité.

Nous espérons que la nouvelle année s'avère fructueuse, et qu'elle vous apporte bonheur et succès dans vos études et dans la vie.





La recette de dinde au whisky

Pour la réussir, vous devez lire les instructions jusqu'à la fin !

http://www.chezmaya.com/xmas/xmas2/recette.htm

Étape 1 : Acheter une dinde d'environ 5 kg pour 6 personnes et une bouteille de whisky, du sel, du poivre, de l'huile d'olive, des bardes de lard.
Étape 2 : La barder de lard, la ficeler, la saler, la poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.
Étape 3 : Faire préchauffer le four thermostat 450 pendant dix minutes pour la saisir.
Étape 4 : Se verser un verre de whisky pendant ce temps-là.
Étape 5 : Mettre la dinde au four dans un plat à cuisson.
Étape 6 : Se verser ensuite 2 verres de whisky et les boire.
Étape 7 : Mettre le therpostat à 350 après 20 binutes pour la laisser cuire.
Étape 8 : Se bercer 3 berres de whisky.
Étape 9 : Âpres une debi beurre, fourrer l'ouvrir et surveiller la buisson de la pinde.
Étape 10 : Brendre la voutellle de biscuit et s'enfiler une bonne rasade
Étape 11 : Àpres une demi-heure de blus, tituber jusqu'au bour Oubrir la s'tie d'borte du bour et rebumer - non - revoumer - non - recoumer - non - enfin, mettre la guinde dans l'autre sens.
Étape 12 : Se pruler la main avec la sacrament de borte du bour en la refermant - s'tie de christ.
Étape 13 : Essayer de s'asseoir sur un ciboire de chaise et se reverdir 5 ou 6 whiskys de verres ou le gontraire, je sais blus.
Étape 14 : Buire - non - luire - non - cuire - non - ah ben si - cuire la bringue bandant 4 heures.
Étape 15 : Et hop, 5 berres de plus. Ça fait du bien par où que ça passe.
Étape 16 : R'tirer le four de la dinde.
Étape 17 : Se rebercer une bonne goulée de whisky.
Étape 18 : Essayer de sortir le bour de la câlice de pinde de nouveau parce que ça a raté la premier fois.
Étape 19 : Rabasser la dinde qui est tombée bar terre. L'ettuyer avec une guenille et la foutre sur un blat, ou sur un clat, ou sur une assiette. Enfin, on s'en fout...
Étape 20 : Se péter la gueule à cause du gras sur le prélar, ou les tuiles, de la buisine et essayer de se relever.
Étape 21 : Décider que l'on est aussi bien par terre et binir la mouteille de rhisky.
Étape 22 : Ramper jusqu'au lit, dorbir toute la nuit.
Étape 23 : Manger la dinde froide avec une bonne mayonnaise, le lendemain matin et nettoyer le s'tie d'bordel qu'on a mis dans la cuisine la veille, pendant le reste de la journée de Noël !



Étoile du Nord



- 1/2 oz de crème de cassis
- 1/2 oz de Grand Marnier
- 1/2 oz de curaçao

Verser la crème de cassis au fond d'un verre à digestif. Ajouter le Grand Marnier en le versant délicatement sur le dos d'une cuillère, bien appuyée sur le bord du verre. Répéter la même opération avec une autre cuillère pour le curaçao.

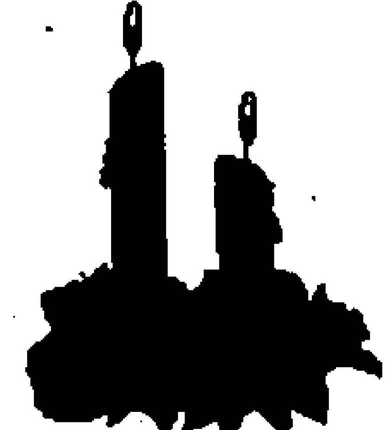
Punch de Noël



- 2 litres de lait de poule
- 1 tasse (250 mL de) de crème à fouetter
- 1/2 tasse (125 mL) de jus d'orange
- rhum

Mélanger le jus d'orange dans le lait de poule. Battre la crème et l'ajouter légèrement au mélange de jus d'oranges et de lait de poule. Saupoudrez avec de la muscade. Ajouter le rhum au goût.





Renne au nez rouge

- 1 cube de sucre
- 1 soupçon d'Angostura Bitters
- 1 1/2 de jus d'orange 1/2 oz de rhum brun
- 1 1/2 oz de purée de framboises
- Champagne ou vin mousseux
- Cerise au marasquin

Placer le cube de sucre au fond de la flûte à Champagne et imbiber d'Angostura Bitters. Ajouter le jus d'orange, le rhum et la purée de framboises (les framboises sont dégelées, réduites en purée au robot et passés au tamis). Remplir le verre de Champagne ou de vin mousseux et ajouter la cerise.



L'ours polaire



Verser 1 1/2 oz de Grand Marnier dans une chope en verre. Ajouter du chocolat chaud et de la crème fouettée et décorer d'une rondelle d'orange confite.

Rhum au beurre chaud

Verser dans un verre à punch 1 c. à thé de sucre roux (ou au goût et remplir aux 2/3 d 'eau bouillante. Ajouter 1 1/2 oz de rhum foncé et 1 c. à thé de beurre et remuer. Décorer de muscade moulue.

Sous le gui

Remplir un verre à cocktail de glaçons, ajouter 1 oz de vodka et 1/2 oz de liqueur de cassis, puis compléter avec du jus de canneberge. Garnir de canneberges surgelées.

OH OH OLÉ !

Verser 1 1/4 oz de tequila ambrée, 1/4 oz d'amaretto, 4 oz de jus d'ananas et 1/2 oz de grenadine dans un shaker rempli de cubes de glace. Agiter pour faire mousser, puis couler dans un verre à Margarita. Garnir d'une tranche d'orange ou d'une cerise au marasquin.



Sapin vert

- 1 oz de lime Cordial
- 1 oz de vodka
- 1/2 oz de crème de menthe verte
- 2 1/2 oz de soda
- 2 quartiers de limette

Verser le Lime Cordial, la vodka et la crème de menthe dans un shaker avec de la glace concassés et mélanger. Filtrer et verser le tout dans une coupe déjà remplie de glace concassée . Ajouter le soda et décorer des quartiers de limettes.

Boisson chaude au Porto

Dans une casserole, faire chauffer 3 oz de Porto, 1/2 oz de bourbon et 1/2 oz de vermouth blanc sec, 1 bâton de cannelle, 3 clous de girofle et 1 ou 2 c. à thé de miel (au goût). Filtrer dans une chope résistant à la chaleur et verser 1/4 de tasse d'eau bouillante. Décorer d'une écorce d'orange.

Martini mousseux

Verser dans un shaker garni de cubes de glace, 1/4 de vodka, 3/4 de Chambord et 1 oz de jus de framboise. Bien frapper, puis couler dans un verre à martini. Verser 3 oz de Champagne ou de mousseux sur le mélange et garnir de framboises fraîches ou surgelées.

Crème irlandaise Bailey

- trois œufs
- 1 c. à table de sauce au chocolat
- 1 c. à thé de café instantané
- 1/2 c. à thé d'extrait de noix de coco
- 1 pinte de crème à fouetter
- 1 boîte de lait condensé sucré
- 8 oz de scotch, rye ou une combinaison des deux

Combiner œufs, sauce au chocolat, café instantané et extrait de noix de coco dans le mélangeur. Ajouter lait condensé et boisson. Ensuite ajouter crème à fouetter et mélanger lentement jusqu'à ce que ce soit crémeux. Réfrigérer.



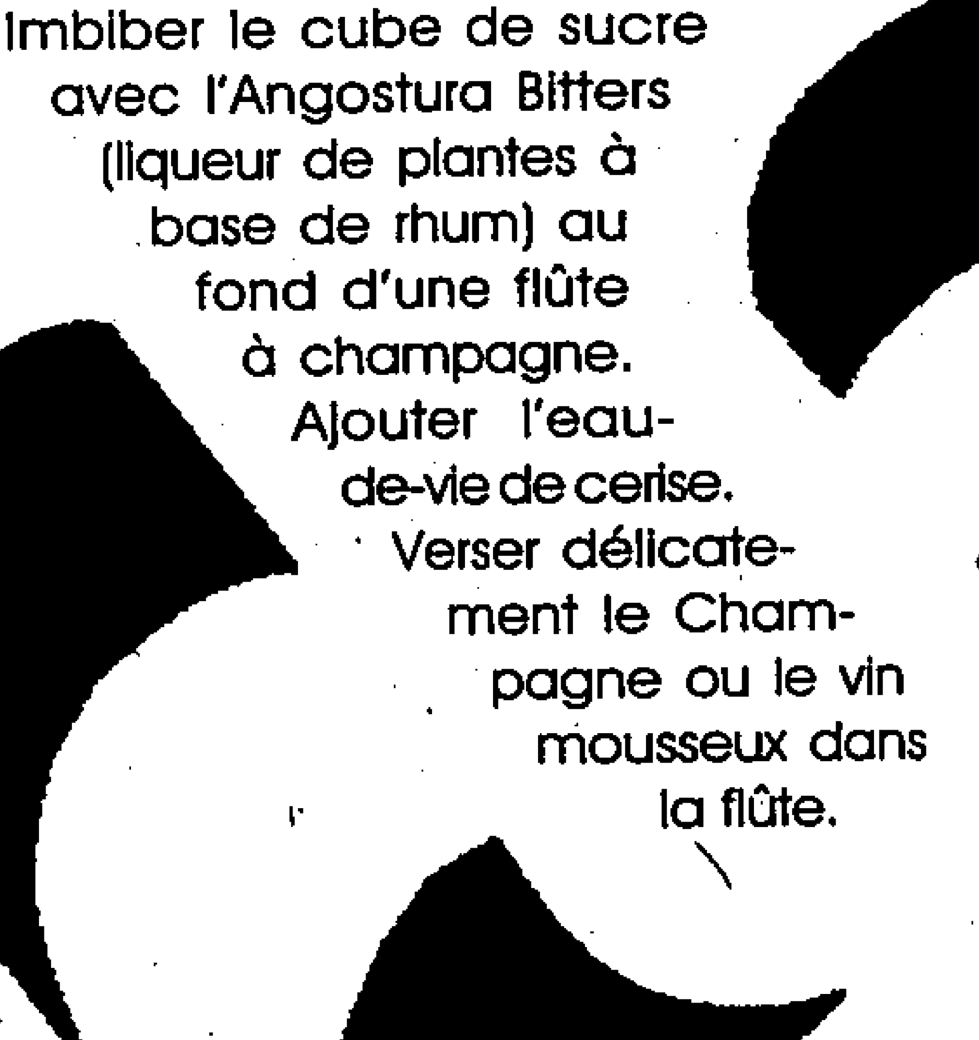
- 1 cube de sucre
- 1 soupçon d'Angostura Bitters
- 1 oz d'eau-de-vie de cerise
- Champagne ou vin mousseux

Imbiber le cube de sucre avec l'Angostura Bitters (liqueur de plantes à base de rhum) au fond d'une flûte à champagne. Ajouter l'eau-de-vie de cerise. Verser délicatement le Champagne ou le vin mousseux dans la flûte.



- 2 oz de crème 10 % M.G
- 1 c. à thé de jus de citron frais
- 1 oz de grenadine
- 2 oz d'eau-de-vie de cerise

Verser la crème, le jus de citron, une goutte de grenadine et l'eau-de-vie de cerise dans un shaker avec de la glace et mélanger. Filtrer dans une flûte à long pied. Verser délicatement le reste de la grenadine dans le verre.







Place à la commedia dell'arte

Isabelle Brochu

Échanger sa flûte pour un remède contre la toux ? Transformer le père de sa bien-aimée en poule et en âne ? Voilà des situations ridicules dans lesquelles les personnages de la pièce « Le Tout pour la toux » se sont placés.

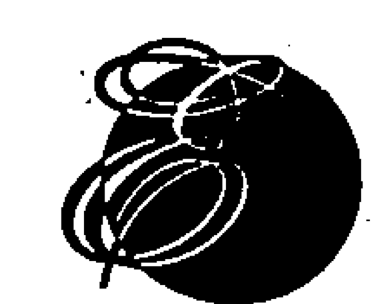
Écrite par Hugo Bélanger, cette pièce est en fait le 25e spectacle amateur monté au TNO. Geneviève Pineault, diplômée du Département de théâtre de l'Université d'Ottawa, a réalisé la mise en scène. Alors que les spectateurs entrent toujours dans la salle, les comédiens s'amusent sur scène. Ils dansent, chantent, jouent de la musique ou encore font des acrobaties. Les plus petits traînent les pieds dans les quelques brins de paille éparpillés sur le plancher. Trois grands coups. Place à la *Commedia dell'arte* !

Le Théâtre du Nouvel-Ontario
TNO

L'histoire est simple... Enfin presque ! Pierrot, rêveur et romantique, est amoureux d'Isabelle, la fille de Pantalon, vieux avare. Ce dernier, atteint d'un mal de gorge, décide de donner la main de sa fille à un docteur charlatan en échange d'un remède contre la toux. Colombine, la servante d'Isabelle et de Pantalon, ne laissera pas cet arrangement prendre place. Elle utilise donc les services d'Arlequin, son prétendant rusé et un peu naïf. Le plan : déguiser Pierrot en docteur et Arlequin en Capitan Spavento et mettre en scène un combat fictif dans lequel Pierrot sortira vainqueur afin de gagner la grâce de Pantalon et du même coup, la main d'Isabelle. Pris dans l'engrenage des événements, Pierrot se retrouve dans un duel avec le véritable Capitan Spavento, militaire espagnol et grand parleur qui prend la poudre d'escampette à la première occasion. Comme par enchantement, Pierrot et Isabelle sont enfin réunis.

« Le Tout pour la toux » fait honneur à la comédie et procure un divertissement apprécié en cette saison chargée. Pleins d'énergie, les comédiens redonnent vie à ces fabuleux personnages et nous en mettent plein la vue.

[redacted]

ASTROLOGI 

Horoscope

Julie Chartrand

Bélier

(21 mars — 20 avril)

Durant la période des fêtes, ne manque pas ta chance d'être près de tes amis et de ta famille. Tu te précipites un peu trop et tu risques de passer à côté de personnes extraordinaires. La patience est une vertu, alors fais un effort d'être plus tolérant lors du temps des fêtes.

Taureau

(21 avril — 20 mai)

Profite du temps libre pour visiter les personnes chères dans ta vie. Tu as le don de charmer les abeilles. Exerce ce charme pour obtenir des faveurs. L'amour règne au temps des fêtes, alors ouvre ton esprit aux possibilités. Ne cache jamais ton vrai visage, il est si agréable.

Gémeaux

(21 mai — 21 juin)

Les plus beaux moments de l'hiver approchent. N'attends pas à la dernière minute pour faire ton magasinage, tu te frustras trop et oublieras la magie de Noël. Ton sourire improvisé ne cache pas ta tristesse, alors évite les personnes et les situations qui t'atteignent facilement.

Cancer

(22juin — 23 juillet)

Fais-toi plaisir ! Tu dépenses trop d'énergie sur les autres et pas assez sur toi-même. Les gens aiment te voir joyeux, alors tu dois les laisser te combler. Ta présence est comme une lumière qui éclaire le temps des fêtes. Célébrer Noël auprès de toi est le plus beau cadeau que l'on puisse recevoir !

Lion

(24 juillet — 23 août)

Quel honneur d'être accompagné d'un Lion au temps des fêtes ! Tu domines la fête. Le plancher est toujours à ta disposition. Le monde aime ta mise en scène idéaliste et colorée. Grâce à ta joie de vivre, ta présence est indispensable.

Vierge

(24 août — 22 septembre)

Apprécie ces moments irremplaçables, car tu ne sais jamais ce que la vie te réserve. N'aie pas peur de la spontanéité, c'est souvent grâce à elle qu'on découvre les vrais cadeaux de la vie. Noël n'a pas besoin d'avoir lieu qu'une fois par année !

Balance



(23 septembre — 23 octobre)

Tu n'as pas besoin de Noël pour apprécier la vie. La bonté, la générosité et la sincérité sont des qualités propres au Balance. Tu es le pilier des fêtes. Ouvre ta porte à ceux qui n'ont pas de famille ou d'amis au temps des fêtes. Tu es toujours en état d'épanouissement !

Scorpion



(24 octobre — 24 novembre)

La renaissance des fêtes te permet d'ouvrir ton esprit à la nouveauté. Ta fascination envers l'étranger n'est pas éphémère, alors si tu ne peux pas quitter le pays au temps des fêtes, fréquente des lieux culturels dans ta ville. Ces endroits te feront rayonner *davantage !*

Sagittaire



(23 novembre — 21 décembre)

La magie des fêtes frappe à la porte. Ouvre grand ton cœur et laisse-toi emporter par la musique et la danse. Prends du recul pour voir les belles personnes qui rendent ta vie plus agréable. Noël devrait être un temps de partage et d'appréciation. Ne tiens rien pour acquis, car la vie n'a aucune garantie.

Capricorne

(22 décembre — 20 janvier)

Oublie les fardeaux, les peines d'amour et les obstacles actuellement insurmontables. Retrouve ta force et ta confiance. C'est le temps de s'amuser et de laisser tomber les règlements contraignants. Ton cœur te dit quelque chose d'important, écoute-le si tu veux obtenir tes plus grands désirs.



Verseau

(21 janvier — 28 février)

Laisse la technologie de côté pendant les fêtes. Sois à la recherche de la simplicité et la spiritualité. Tu as besoin de vivre des expériences qui s'écartent de la vie quotidienne. Défoule-toi sans le moindre sentiment de culpabilité !



Poisson

(19 février — 20 mars)

Noël arrive comme le courant de la rivière, alors laisse-toi aller dans ce voyage rempli d'imprévus. Noël est important, mais ne manque pas la chance de vivre des moments hors de l'ordinaire. Pardonne ceux qui t'ont blessé, la vie est trop courte pour être rancunier.

Joyeux Noël et Bonne Année !

Vive les rumeurs !

Michel Lavergne

Hey la gang, j'ai entendu dire mercredi soir, entre les branches, que la Laurentienne reviendrait l'an prochain avec une nouvelle équipe de hockey masculin. Si c'est le cas, je suis certain que nous allons en entendre parler après Noël. Mais si ce n'est qu'une rumeur (comme je m'en doute), je ne trouve pas ça plaisant.

Cependant, je dois commenter sur la décision administrative d'avoir annulé l'équipe du sport le plus populaire au Canada, deux ans passés. Sudbury est reconnue comme étant une ville de hockey. De plus il est triste de dire que l'université Laurentienne (une université du Nord) ne soutient pas le sport le plus excitant au monde.

Nous avons tous vu les résultats dans la revue Macléan's : pas fort comme université bilingue. Écoutez mes chers amis, le plus que vous vous impliquez dans les sports, le plus que votre université se fera reconnaître. Et quoi de mieux qu'une équipe de hockey. Entre vous et moi, avoir une équipe de hockey (masculine ou féminine) compétitive, ne ferait que bénéficier à l'université Laurentienne.

En passant, pour les gens qui n'aiment pas le hockey dû à la quantité de violence, vous voudriez peut-être aller voir un match de hockey féminin. C'est très excitant et loin d'être violent.

J'aimerais entendre de vos commentaires au sujet d'une nouvelle équipe de hockey. Préféreriez-vous une équipe masculine ou féminine ? N'oubliez pas que ce n'est que par vos actions que les choses vont changer pour le mieux !

Voici le classement du pool de hockey daté du 1er décembre 2001.

Classement / Nom de famille	Points	Classement / Nom de famille	Points
1. M. Lafrance	160	22. S. St-Louis	124
2. S. Roy	156	23. O. Haggar	123
3. [illegible]	146	24. A. Pelletier	122
4. M. Giroux	146	25. B. Belval	121
5. M. Lavergne	141	26. A. Nowakowski	120
6. C. Stathis	140	27. F. Pouliot	120
7. [illegible]	140	28. [illegible]	[illegible]
8. D. Leduc	139	29. A. McCauley	115
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
10. G. Will	139	31. J. Brunette	113
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
12. R. Dutrisac	137	33. R. Dyck	110
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
14. A. Prévost	137	35. M. Bombardier	108
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
16. M. Girard	133	37. N.-L. Imbeau	107
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
18. M. Bélanger	130	39. E. Grenier	105
[illegible]	[illegible]	40. [illegible]	105
20. S. Laflamme	126	41. E. Bozzato	105
[illegible]	125	[illegible]	85